

Arista tonn  agli agrumi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Insaporisci l'arista con le spezie miste, aggiungi un goccio d'olio e cuocila in forno a 220° per circa 30 min. glassandola spesso con il proprio succo di cottura. Sforna e lascia raffreddare. Sgocciola il tonno e spezzettalo nel mixer con le acciughe, il succo d'arancia, i capperi e poca scorza di limone grattugiata. Frulla il tutto a crema con la maionese ed aggiusta di sale e pepe. Trita il prezzemolo ed uniscilo alla crema di tonno ed agrumi.

Taglia l'arrosto a fette molto sottili e sistemale in un piatto da portata. Ricopri con la salsa di tonno, decora poi con fette d'arancia e qualche capperi. Servi l'arista tonn  agli agrumi ben fredda.

Ingredienti per 4 persone

- **Per l'arista:**
- 800 gr di arista di maiale
- olio EV d'oliva
- spezie miste per arrosto

- **Per la salsa:**
- 200 gr di tonno sott'olio
- 4 cucchiaini di maionese
- 1 arancia
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di capperi in salamoia
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- prezzemolo
- sale e pepe
- **Per decorare:**
- 1 arancia
- capperi